

LES ENTREES

Salade de homard toute en fraîcheur, petits légumes et sauce cocktail

homard entier 58 €

$\frac{1}{2}$ homard 29 €

Saumon mariné, taboulé de choux fleur et pignon de pin, crème citron

25 €

Terrine de foie gras de canard, chutney pommes-raisin

25 €

Salade de poulpe à la galicienne

20 €

Jambon cru de Serrano, pain tomate à l'huile d'olive

22 €

Salade maraîchère

24 €

Le Tableau de la présence des allergènes est
à votre disposition sur demande

LES POISSONS ET CRUSTACÉES

Dos de loup au pistou,
cacahuètes torréfiées et jus à l'anis

35 €

Salade de poulpe à la galicienne

36 €

Poêlé de gambas et pâtes fraîches,
copeaux de parmesan

25 €

Poêlé de lotte et farandole de légumes
au curry vert et lait de coco

32 €

MENU ENFANT

De bouche à oreille

18 €

LES VIANDES ET VOLAILLES

Pigeon rôti, émotion de persil et ses petits légumes

39 €

Entrecôte de veau (EU) au poivre vert

Wok de légumes

33 €

Poêlé de rognon de veau (EU) à l'échalotte

Roesti de pommes de terre

28 €

Carré de cochon ibérique cuit à basse température

pommes sautées au citron

29 €

Emincé de bœuf (EU),

façon stroganoff

35 €

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Assortiment de fromage

2 fromages 10 €

4 fromages 20 €

3 Fromages de chèvres fermiers au lait cru 10 €

Soufflé chaud au Grand Marnier

20 €

Croustillant au gruë de cacao, framboises et crème légère

20 €

Meringue croustillante aux abricots, crème glacée à la verveine

20 €

Assortiment de fruits et de sorbets

20 €

Feuillantine chocolat-pralin, bonbons de noisettes
tuile au cacao et émulsion café

20 €

LES VINS AU VERRE

Vin Blanc

15 cl

 AOC Visan Domaine La Florane « A Fleur »	7,00 €
 AOC CdR Domaine Montirius « Blanc de Rose »	7,00 €
 AOC Côtes du Rhône Château La Nerthe « Les Cassagnes »	10,00 €
 AOC Châteauneuf du Pape Château Fortia	14,00 €

Vin Rouge

 AOC CdR Domaine La Florane « A Fleur »	7,00 €
 IGP Domaine Montirius « Le Cadet/Bel Air »	7,00 €
 AOC Côtes du Rhône Village Château La Nerthe « Les Cassagnes »	10,00 €
 AOC Châteauneuf du Pape Domaine Beurenard	14,00 €

Vin Rosé

 AOC CdR Domaine La Florane « A Fleur »	7,00 €
--	--------

Vin Doux Naturel

8 cl

AOC Domaine des Bernardin	10,00 €
AOC Muscat rouge Domaine Alain Ignace	10,00 €

NOS PLATS AUX TRUFFES

Brouillade aux truffes melanosporum

38 €

Raviole ouverte aux truffes melanosporum
et artichauts sautés a cru

65 €

Noix de Saint Jacques, fondue de poireaux et
émulsion de topinambour et truffes melanosporum

65 €

Filet mignon de veau (D) cuit à la ficelle
et truffes melanosporum

65 €